

# Les Entrées

## As Entradas

<b>Soupe du Jour</b> Sopa do Dia	5,00 €
<b>Potage au Chou Vert</b> Caldo Verde	5,00 €
<b>Bisque aux Fruits de Mer</b> Creme de Marisco	6,00 €
<b>Cuisses de Grenouille Poêlées à l'Ail</b> Coxas de Rã Salteadas com Alho	10,50 €
<b>Scampis Sautés à l'Ail</b> Camarões Salteados c/ Alho	13,25 €
<b>Cocktail de Crevettes Roses</b> Cocktail de Camarões	13,25 €
<b>Melon au Jambon "Serrano"</b> Melão c/ Presunto Serrano	13,25 €
<b>Salade de Morue</b> Salada de Bacalhau	13,75 €
<b>Salade Tiède du Pêcheur</b> (Lotte, Saumon, Gambas) Salada Morna do Pescador	13,95 €
<b>Saumon Fumé</b> Salmão Fumado	13,95 €
<b>Palourdes "à Bulhão Pato"</b> 300 gr, Ameijoas à Bulhão Pato	14,75 €
<b>Salade Le Perroquet</b> (Saumon Fumé, Foie Gras, Asperge) Salada "Le Perroquet"	15,50 €
<b>Scampis Gratinés</b> Scampis Gratinados	17,50 €

# Les Pâtes

## As Massas

Sauce Arrabiata (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli)	10,50 €
Sauce Crème Jambon (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli)	10,50 €
Sauce Bolognaise (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli)	10,50 €
Sauce Carbonara (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli)	10,50 €
Sauce Aurora (Spaghetti / Penne / Tortellini / Ravioli)	10,50 €
Cannelloni Bolognaise	10,75 €
Lasagne Végétarienne	11,25 €
Lasagne Bolognaise	11,75 €
Spaghetti aux Courgettes	12,75 €
Spaghetti au Fruits de Mer	15,75 €
Lasagne aux Fruits de Mer	15,75 €

# Le Menu des Enfants

## O Menu das Crianças

-----  
Escalope de Veau, Crème Champignons (Frites)

Escalope de Vitela c/ Natas e Cogumelos (Batata Frita)

-----  
Glace "Coupe Enfants"

Gelado Taça Infantil

-----  
13,50 €

# Les Poissons Grillés

## Os Peixes Grelhados

<b>Saumon Grillé</b> (Pommes Nature et Légumes) Salmão Grelhado (Batata e Legumes Cozidos)	17,10 €
<b>Seches Grillés</b> (Pommes Nature et Légumes) Chocos Grelhados (Batata e Legumes Cozidos)	17,25 €
<b>Calamars Grillés</b> (Pommes Nature et Légumes) Lulas Grelhadas (Batata e Legumes Cozidos)	22,75 €
<b>Dorade Grillée</b> (Pommes Nature et Légumes) Dourada Grelhada (Batata e Legumes Cozidos)	20,10 €
<b>Bar Grillé</b> (Pommes Nature et Légumes) Robalo Grelhado (Batata e Legumes Cozidos)	21,25 €
<b>Brochette de Lotte, Scampi et Calamars</b> Espetada de Tamboril, Scampis e Lulas	24,75 €
<b>Grillade Mixte de Poisson</b> Grelhada Mista de Peixe	26,25 €
<b>Turbot Grillé</b> (Pommes Nature et Légumes) Rodovalho Grelhado (Batata e Legumes Cozidos)	26,25 €
<b>Sole Grillé</b> (Pommes Nature et Légumes) Linguado Grelhado (Batata e Legumes Cozidos)	27,50 €
<b>Poulpe à Lagareiro</b> (Pommes en Robe de Champs et Légumes) Polvo à Lagareiro (Batata à Murro e Legumes Cozidos)	24,50 €

## Suggestions du Chef

### Sugestões do Chefe

<b>St.Pierre à la Délice</b> Peixe Galo à Delecia	24,25 €
<b>Filets de Lotte à la Sauce du Marin</b> Filetes de Tamboril c/Molho à Marinheiro	24,75 €
<b>Sole Belle Meunière</b> Linguado à Bela Moleira	27,50 €

# Poissons Frais du Marché

## Peixe Fresco do Mercado

### (Au Four ou Pôché) ( No Forno o Cozido)

Vous trouverez en vitrine les différentes sortes de poissons.

Demandez nos Poissons Frais au serveur ou au chef de salle.

Sur Commande

Por Encomenda

Bar en Croûte de Sel Rôti au Four

Mini. 40 min

Robalo ao Sal Assado no Forno

## La Morue

### ○ Bacalhau

Morue "à Brás"

16,80 €

Bacalhau à Bras

Morue Le Perroquet

20,75 €

Bacalhau à "Le Perroquet"

Morue "Zè do Pipo"

20,75 €

Bacalhau à Zé do Pipo

Morue "à Lagareiro"

22,50 €

Bacalhau à Lagareiro

Cataplane à la Morue et aux Scampis

24,25 €

Cataplana de Bacalhau c/ Scampis

Morue "à Lagareiro" (Extra Supérieur) 2 Personnes

35,25 €

Bacalhau à Lagareiro (Extra Superior) 2 Pessoas

# Les Fruits de Mer

## Os Mariscos

<b>Cataplane aux Palourdes</b>		24,75 €
Cataplana de Ameijoas		
<b>Riz aux Fruits de Mer</b>		25,75 €
Arroz de Marisco		
<b>Cassoulet aux Fruits de Mer</b>		25,75 €
Feijoada de Marisco		
<b>Scampis Poêlés aux Trois Poivres</b>		26,75 €
Scampis Salteados às Três Pimentas		
<b>Cataplane aux Fruits de Mer</b>		25,75 €
Cataplana de Marisco		
<b>Cataplane au Poisson et à l'Homard</b>		25,75 €
Cataplana de Peixe e Lavagante		
<b>Tourteau Farci ou Nature</b>	1 kg	37,50 €
Sapateira Recheada ou ao Natural		
<b>Gambas Nature</b>	1 kg	45,00 €
Gambas ao Natural		
<b>Gambas Grillées</b>	1 kg	55,00 €
Gambas Grelhadas		
<b>Homard Grillé ou Nature</b>	1 kg	75,00 €
Lavagante Grelhado ou ao Natural		
<b>Gambas Tigre Grillées</b>	1 kg	87,00 €
Tigres Grelhadas		

Plateau de Fruits de Mer à composer par vous-même. Demandez au Maître d'Hôtel. (ap. 45 min. d'attente)

Travessa de Marisco a compôr pelo cliente. Por favor peça ajuda ao Chefe de Sala. (cerca de 45 min. de espera)



# Les Viandes Grillées

## As Carnes Grelhadas

### Entrecôte Grillée

Bife Grelhado

17,75 €

### Côtes d'Agneau

Costeletas de Borrego

22,50 €

### "Secrets" de Porc Iberique

23,25 €

### Tournedo Grillé

Bife do Lombo grelhado

25,75 €

### Côte à l'Os

Costeleta de Vaca

24,25 €

### Côtelette de Veau Grillée

Costeleta de Vitela Grelhada

24,25 €

### Châteaubriant Sauce Béarnaise

Châteaubriant Molho Béarnaise

2 personnes

57,10 €

# Les Viandes

## As Carnes

<b>Mignons de Porc à la Princesse / Crème Champignons</b>	16,25 €
Lombinhos de Porco à Princesa / Natas c/ Cogumelos	
<b>Escalope de Veau Crème Champignons</b>	17,50 €
Escalope de Vitela com Natas e Cogumelos	
<b>Escalope Viennoise</b>	17,50 €
Escalope Veneza	
<b>Entrecôte Crème Champignons</b>	18,25 €
Bife com Natas e Cogumelos	
<b>Magret de Canard au Romarin et Miel de Bruyère</b>	22,75 €
Peito de Pato ao Rosmaninho e Mel de Bruyère	
<b>Cataplane au Chevreau</b>	24,75 €
Cataplana de Cabrito	
<b>Medaillons de Veau au Vieux Porto</b>	25,25 €
Medalhoes de Vitela ao Porto Velho	
<b>Côte de Veau Panée</b>	24,25 €
Costeleta de Vitela Panada	
<b>Tournedo aux Poivres Vert et Rose</b>	26,50 €
Bife do Lombo à Pimenta Verde e Rosa	
<b>Tournedo à la Lyonnaise</b>	26,75 €
Bife do Lombo à Lionesa	
<b>Tournedo aux Cèpes</b>	27,50 €
Bife do Lombo c/Cogumelos "Cèpes"	
<b>Tournedo Favorite au Foie Gras et Pointes d'Aspèrges</b>	26,75 €
Bife do Lombo Favorite ao Foie Gras e Pontas de Espargos	

# Salades

## Salade Printemps

riz, crevettes, carottes, Petits pois et concombre

14,25 €

## Salade Niçoise

thon, pommes de terre nature, olives, anchois, œuf dur

14,75 €

## Salade du Chef

suprême de poulet, champignons frais, oeuf

14,75 €

## Salade de Tomates aux Crevettes

salade Julienne

14,75 €

## Salade Le Perroquet

asperges au saumon et foie gras

17,75 €

## Salade Gourmande

scampis, bacon, croutons, saumon fûmé, oeuf frit

15,75 €

# Plaisirs d' Été

## Asperges sauce vinaigrette

Espargos com molho vinagrete

15,25 €

## Asperges Gratinées

Espargos gratinados

15,75 €

## Asperges au Jambon Cru

Espargos com presunto

16,50 €

## Asperges Sauce Hollandaise

Espargos com molho Holandes

15,75 €

## Asperges au Saumon et Foie Gras

17,75 €





# Flambages et Preparation en Salle

## Flamejados e Preparados na Sala

---

### Crêpes Suzette

Crêpes Suzette

**10,00 €**

---

### Scampis Flambés "Le Perroquet"

Scampis Flamejados à Perroquet

**26,75 €**

---

### Tournedos aux Trois Poivres

Bife do Lombo às Três Pimentas

**28,50 €**

---

### Filet Américain

Bife Tàrtaro

**26,75 €**

---

### Accompagnements au choix

Acompanhamentos à escolha !!!

### Sur Commande tous les jours

Por Encomenda todos os dias

---

### Paella Royal 2 Pers.

Paella Royal

---

### Porcelet "à Bairrada"

Leitão à Bairrada

---

### Poulet Grillée

Frango de Churrasco



# Pierrade

## Hot Stone

Pierrade Royal, Duo de Viande et Fruits Tropicaux

32,50 €

Pierrade Filet de Bœuf, P. de terre Sautés

28,75 €

Pierrade de Faux-Filet, P. de terre Sautés

24,50 €



# Les Asperges sont de retour

**Asperges sauce vinaigrette** 15,25 €

Espargos com molho vinagrete

**Asperges Gratinées** 15,75 €

Espargos gratinados

**Asperges au Jambon Cru** 16,50 €

Espargos com presunto

**Asperges Sauce Hollandaise** 15,75 €

Espargos com molho Holandes

**Asperges au Saumon et Foie Gras** 17,75 €

## Poisson

**Filets de Daurade à la Creme d'asperges** 21,75 €

Filetes de Dourada com Creme de Espargos

**Saumon Grillée sauce Hollandaise et asperges** 19,50 €

Salmao Grelhado com molho Holandes e Espargos

**Tagliatelle aux Crevettes et aux Asperges** 14,20 €

Tagliatela de Camarao et Espargos

## Viande

**Tournedo à Favorite, Sauce Foie Gras et Asperges** 26,75 €

Tornado à Favorita com molho de Foie Gras et Espargos

**Mignons de Porc à la Princesse sauce Asperges** 16,25 €

Lombinhos de Porc à Princesa com molho de espargos

**Mignons de Veau sauce Moutarde et Miel et Asperges** 25,90 €

Lombinhos de Vitela com molho de Moustarda e Mel com espargos

